NOTICE D'UTILISATION

PRÉPARATEUR POUR CRÈME GLACÉE

Modèle : BL1000A
REF. 000346

Photo non contractuelle

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
et conservez-le pour un usage ultérieur.
Respectez bien les consignes de sécurité et les conseils d'utilisation.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de cet appareil.

Importantes consignes de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants à partir de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Ne pas laisser l'appareil accessible aux enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est en fonctionnement ou en train de refroidir, et veiller à ce que le câble ne pende pas pour qu'il ne soit pas non plus accessible.

Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage de l'appareil ne peut être effectué par ces personnes.

Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage de l'appareil ne peut être effectué par ces personnes.

Consignes de sécurité

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (220-240V).
- N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil si son cordon est défectueux ou endommagé, s'il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

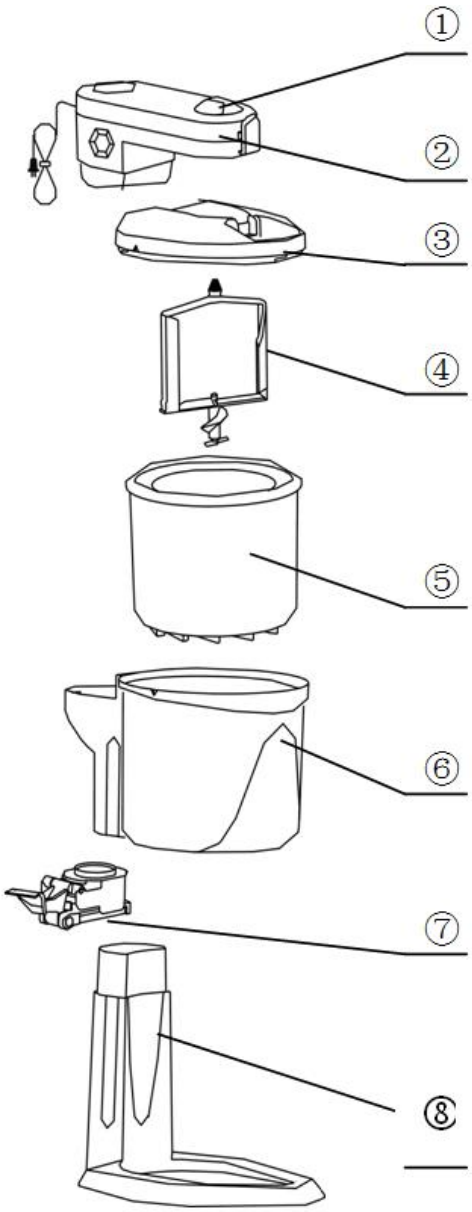
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil et son cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec votre appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, à l'intérieur de la maison. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- Evitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil. Gardez les mains, vêtements, hors de portée des parties mobiles pour réduire le risque de blessures.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou sur un plan de travail d'où il pourrait tomber.
- Ne transportez pas cet appareil par le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur celui-ci pour le débrancher. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil près d'une source de chaleur (four, plaques électriques, etc).
- Ne réfrigérez jamais de la crème glacée qui a été décongelée.
- La crème glacée fabriquée doit être consommée dans un délai d'une semaine.
- Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez le bol froid (gelé).

- Si le liquide réfrigérant fuit, n’utilisez plus votre machine, rapportez-la à votre revendeur.
- N’utilisez pas l’appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Débranchez l’appareil après utilisation.
- Débranchez l’appareil avant toute manipulation, après utilisation et avant de le nettoyer.
- Ce produit ne doit pas être connecté à une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

Avant la première utilisation

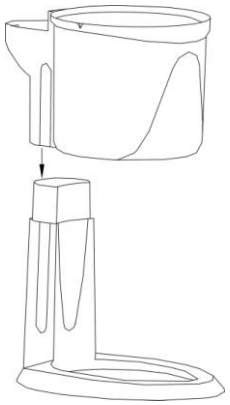
Enlevez les emballages et nettoyez les pièces (voir « Entretien »).
8 heures avant de commencer la préparation, placez le bol intérieur dans congélateur.
Préparez le mélange de crème glacée (voir recettes) et laissez cette préparation au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Description technique et assemblage

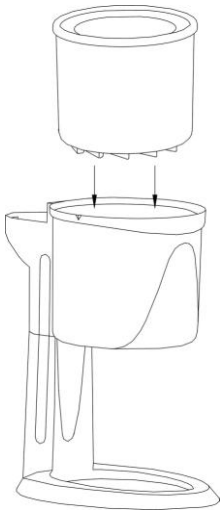


① Bouton MARCHE/ARRET
② Unité motrice
③ Couvercle
④ Pale de brassage
⑤ Bol intérieur avec liquide réfrigérant
⑥ Récipient externe
⑦ Manette doseuse
⑧ Support de l'appareil

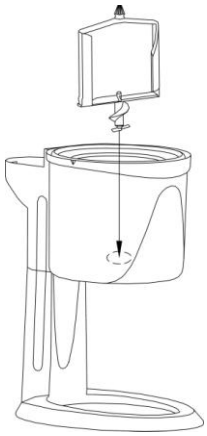
Utilisation de l'appareil



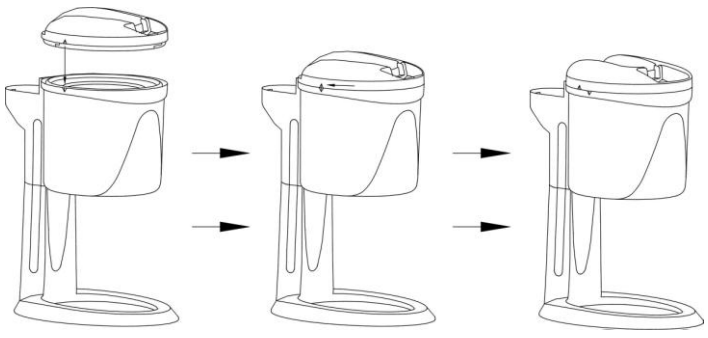
Placez le récipient externe(6) sur son support, jusqu'à le clipser correctement.



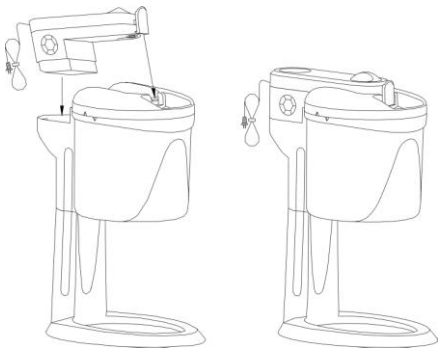
Retirez le bol intérieur (5) du congélateur puis insérez-le dans le bol extérieur (6). Utilisez des gants et veillez à ne pas toucher les parois internes.



Placez la pale de brassage (4) dans récipient externe.

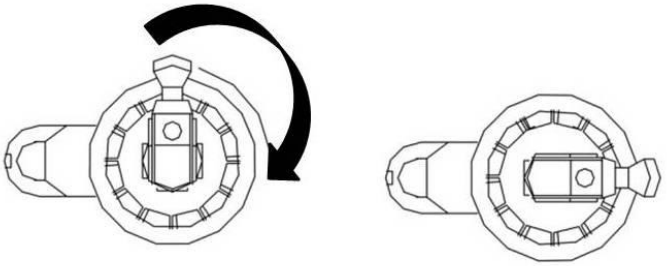


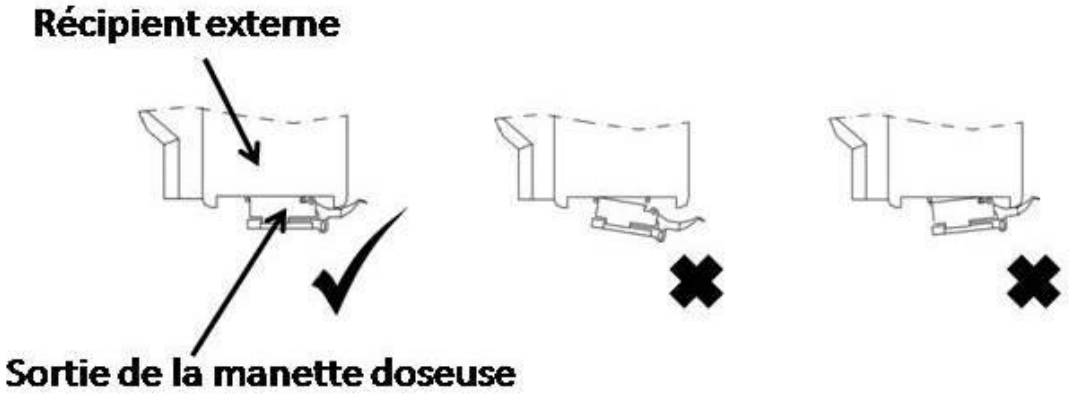
Abaissez le couvercle (3) sur le récipient externe (6) et assurez-vous que le triangle du couvercle soit à l'opposé du triangle du bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer correctement.



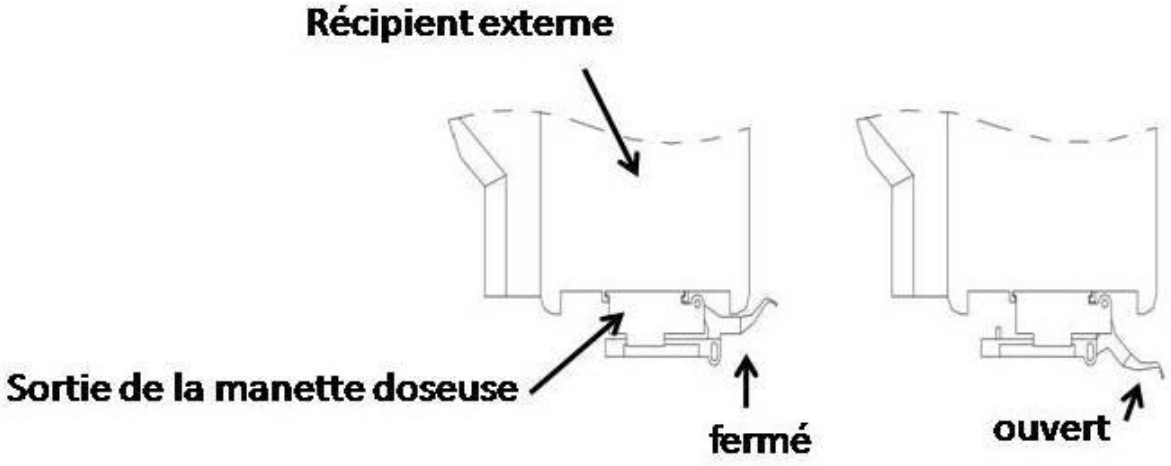
Fixez l'unité motrice (2) dans le couvercle, une fois en place vous entendez un click. Pour retirer l'unité motrice appuyez sur le bouton.

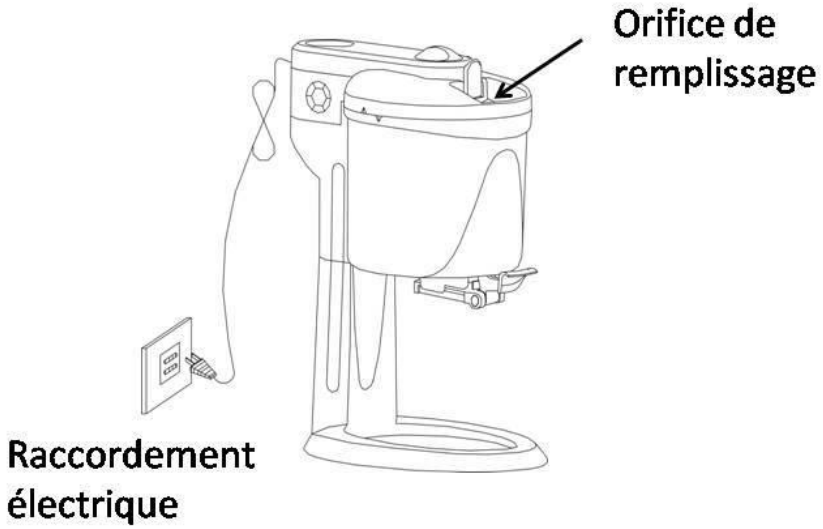
Assemblez la manette doseuse (7) sous le récipient externe (6). Il sera correctement fixé quand vous entendez un click. Assurez-vous que la manette soit bien positionnée.





Avant d'ajouter la préparation, assurez-vous que la manette doseuse soit bien fermée.





1. Branchez la machine et allumez-la en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

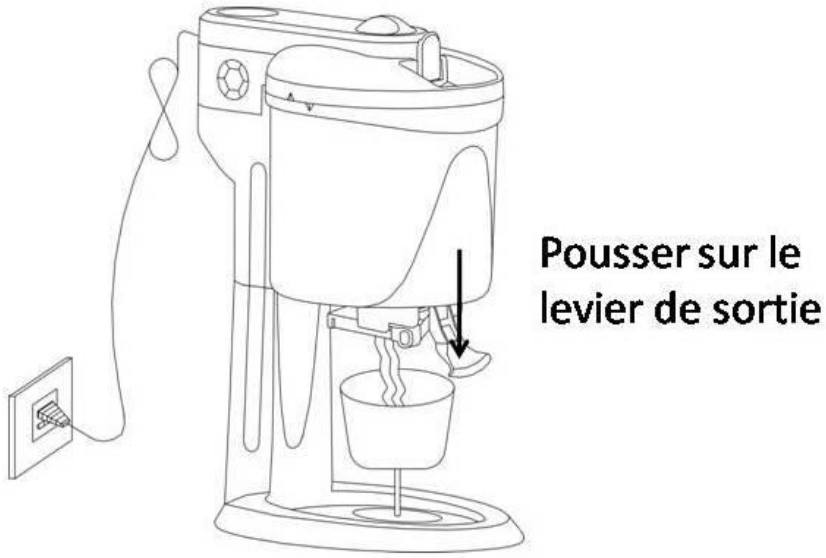
LA MACHINE DOIT ETRE ALLUMEE AVANT L'AJOUT DE LA PREPARATION POUR CREME GLACEE OU SORBET AFIN D'EVITER QUE CELLE-CI NE GELE A L'INTERIEUR DU BOL REFRIGERE.

2. Versez la préparation dans le bol intérieur par l'orifice de remplissage.
3. Quand vous versez la préparation dans le bol intérieur, arrêtez-vous à 4 cm du bord car la préparation prend du volume pendant l'opération de refroidissement.
4. Laissez le mélange prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Cela prend environ 15 à 20 minutes, mais la plupart des recettes sont prêtes avant ce délai.

Important

- N'arrêtez pas l'appareil pendant le processus de brassage, car la préparation pourrait geler, empêchant ainsi la pale de tourner et entraîner la surchauffe du moteur.
- Si le moteur venait à surchauffer, un court circuit se produirait entraînant l'arrêt du moteur, pour votre sécurité. Si cela se produit, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour de meilleurs résultats, la pale doit rentrer en contact avec les parois du bol intérieur lors du mélange de la préparation.

5. Quand la crème glacée est terminée, placez un récipient sous l'orifice de sortie du robinet et appuyez sur le levier (vers le bas) afin de faire sortir la crème glacée.



Afin de faire sortir la crème glacée, le moteur doit tourner. Si le système de sécurité arrête l'appareil, le moteur s'arrête. Dans ce cas appuyez sur le bouton d'arrêt et enlevez l'unité motrice (2) de l'appareil. A l'aide d'une spatule en caoutchouc enlevez la crème du bol intérieur.

La crème glacée qui se trouve dans le bol est molle, vous devez pouvoir la manipuler facilement à la cuillère. Elle peut être transférée dans un autre récipient et stockée au congélateur ou si vous voulez la raffermir avant de la déguster.

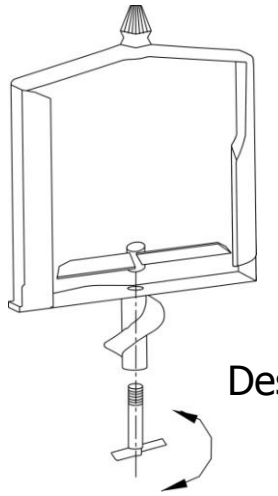
Important
- N'utilisez pas d'accessoire en métal pour retirer la crème glacée du bol.
- Ne retirez pas le bol intérieur du congélateur en avance. Sortez le juste au moment de préparer la crème glacée.

Conseils d'utilisation

- Gardez le bol intérieur au congélateur, il sera ainsi toujours prêt. Veillez à ce qu'il soit toujours sec. Gardez-le toujours en position verticale.
- Le bol intérieur doit être placé dans un congélateur dont la température est inférieure à 18°C pendant au moins 8 heures avant d'être utilisé.
- Ne mettez jamais d'ingrédient dans le récipient externe.
- Les ingrédients que vous utilisez pour faire la préparation doivent sortir du réfrigérateur et être bien frais.
- L'ajout d'alcool dans les recettes empêche le procédé de congélation.
- Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Entretien

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.
- N'immergez jamais l'unité principale ou le cordon électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets pointus.
- Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer l'unité motrice, puis séchez-la. Veuillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'unité motrice.



- Retirez la pale du bol intérieur puis tournez la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montrer afin de la retirer.

<u>Entretien du bol intérieur</u>

- Attendez que le bol soit à température ambiante avant de le nettoyer.
  NE JAMAIS IMMERGER LE BOL INTERIEUR !!!!
- Rincez l'intérieur et nettoyez les parois extérieures avec un chiffon humide.
- Essuyez-le en frottant soigneusement.

<u>Entretien des accessoires 3, 4, 6, 7 et 8</u>

- Les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Rincez-les correctement et séchez-les.

Préparation de la crème glacée et recettes

- Préparez 2 cuillères à soupe d'eau chaude (60-80°C), trempez-y 2 feuilles de gélatine une par une. Remuez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
- Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et la gélatine à l'aide d'un batteur électrique.
- Ajoutez les ingrédients indiqués dans les recettes sauf l'alcool.
- Gardez ce mélange au frais pendant 15 minutes avant de fabriquer la crème glacée.
- Placez cette préparation dans le bol lorsque la pale fonctionne (par l'orifice de remplissage).
- Ajoutez l'alcool liquide lorsque la crème glacée est presque terminée.
- Nous vous conseillons d'utiliser du LAIT ENTIER.

CREME GLACEE A LA VANILLE Ingrédients : 10g extrait de vanille, 5g gélatine, 250ml lait, 150ml crème fraîche, 50g sucre Mélangez la crème fraîche, le sucre et la gélatine préalablement préparée (voir ci-dessus). Ajoutez l'extrait de vanille. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et placez la préparation au réfrigérateur.	**CREME GLACEE AU CAFE** Ingrédients : 3g café soluble, 5g gélatine, 250ml lait, 150ml crème fraîche, 50g sucre Délayez le café dans le lait. Ajoutez la crème fraîche, le sucre et la gélatine préalablement préparée. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et placez la préparation au réfrigérateur.
CREME GLACEE AUX FRAISES Ingrédients : 50g fraises, 5g gélatine, 200ml lait, 150ml crème fraîche, 50g sucre Ecrasez les fraises, utilisez de préférence un mixeur. Mélangez le lait, la crème fraîche, la gélatine préparée et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Placez la préparation au réfrigérateur.	**CREME GLACEE AU CHOCOLAT** Ingrédients : 50g pépites de chocolat, 5g gélatine, 250ml lait, 150ml crème fraîche, 50g sucre Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et la gélatine préalablement préparée (voir ci-dessus). Placez la préparation au réfrigérateur. Versez-la par l'orifice de remplissage. Lorsque la préparation commence à prendre, versez les pépites de chocolat par l'orifice.

Spécifications

Alimentation : 220-240 V~, 50Hz
Puissance : 15W

Garantie

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrons garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Importé par : Euro-tech Distribution
37A rue César Loridan 59 910 BONDUES - FRANCE